

INDUSTRI RUMAH TANGGA NUGGET BABI DALAM UPAYA MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DI DESA BLAHKIUH

PUTRI B.R.T., N L. G. SUMARDANI, AA P. WIBAWA

Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Jl. PB Sudirman Denpasar

ABSTRACT

This Community service was held on Friday, September 19th 2008 in Balai Banjar Ulan 1 Blahkiuh Village, District Abiansemal, Badung Regency. It aimed to increase farmers' knowledge about new innovation and technology in processing field of ranch result. This activity applied two methods, namely counseling and direct application. Participants who attended the counseling session were given about agribusiness, and discussion about the existing problems faced by farmer. Besides, they were given information about ways of processing pork meat to be nugget with its economic perspectives. Application method was conducted by practicing to make pork nugget attended by the PKK members. Conclusion can be taken that this activity was warmly welcome by the Head of Village and staff, farmers and PKK society who were present then. All participants were diligent and responsive attending the counseling. This can be seen from many questions raised during the discussion time. Economic analysis was done on pork meat processing to become nugget which indicated satisfactory result, by profit level reaching 162%. Suggestion can be given that counseling activities along with direct practice continuously, the farmer and society who used not to know theoretically are able to use the new technology

Key words: pork nugget, home industry and economic analysis.

PENDAHULUAN

Desa Blahkiuh merupakan salah satu desa di Bali yang sebagian besar masyarakatnya memiliki usaha sampingan sebagai peternak babi. Hal ini disebabkan karena kondisi lingkungan masyarakat dan iklim di desa tersebut sangat mendukung bagi peternakan babi.

Selama ini, peternak hanya memelihara babi dan dipanen pada berat ± 100 kg yang kemudian dijual dalam kondisi hidup kepada tukang potong. Peternak yang hanya sebagai pemelihara, dilihat dari aspek agribisnis memiliki posisi yang sangat lemah. Peternak tidak memiliki posisi tawar (*bargaining position*) yang kuat dimana harga babi ditentukan oleh pasar (sering kali di monopoli oleh pedagang besar). Harga babi hidup sangat berfluktuasi yaitu pada saat over produksi, harga babi bisa mencapai Rp. 3.500,-/kg dan pada kondisi normal harga babi berkisar antara Rp. 13.000 – 15.000,-/Kg. Sedangkan Harga daging di pasaran cenderung stabil yakni berkisar antara Rp. 30.000 – 35.000,-/Kg, yang membuat peternak mulai melirik usaha pematangan. Akan tetapi permasalahan kembali muncul pada saat daging yang dihasilkan tidak habis terjual.

Melihat kondisi tersebut dapat disimpulkan bahwa peternak kurang memahami sistem agribisnis yang

di dalamnya terdiri dari beberapa subsistem yaitu: pengadaan dan penyaluran sarana produksi, kegiatan produksi primer (budidaya), pengolahan (agroindustri) dan pemasaran (Sa'id, 2001). Pengembangan agribisnis tidak akan efektif dan efisien apabila hanya mengembangkan salah satu subsistem saja. Seperti contoh kondisi yang dihadapi oleh peternak di Desa Blahkiuh akan lebih menguntungkan apabila peternak mampu mengolah langsung babi yang dipeliharanya menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi, misalnya *nugget* babi.

Menurut Tanoto (1994) dan Answar (1995) *nugget* adalah daging yang dicincang, kemudian diberi bumbu-bumbu (bawang putih, garam, bumbu penyedap, dan merica), dicetak dalam suatu wadah dan dikukus. Selanjutnya, adonan didinginkan dan dipotong-potong atau dicetak dalam bentuk yang lebih kecil, kemudian dicelupkan dalam putih telur dan digulingkan ke dalam tepung panir sebelum digoreng. Tanoto (1994) menyatakan bahwa penggilingan daging sebaiknya diusahakan pada suhu di bawah 15°C, yaitu dengan menambahkan es pada saat penggilingan daging. Pada saat digiling sebaiknya daging dicampur dengan garam untuk mengekstrak aktomiosin sehingga akan terbentuk produk dengan stabilitas emulsi yang baik. Air yang ditambahkan kedalam adonan *nugget* pada waktu

penggilingan daging adalah dalam bentuk serpihan es. Penambahan air ini bertujuan untuk melarutkan garam dan mendistribusikannya secara merata ke seluruh bagian massa daging, memudahkan ekstraksi serabut otot, membantu pembentukan emulsi dan mempertahankan suhu daging agar tetap rendah selama penggilingan.

Nugget memiliki rasa yang lebih gurih daripada daging utuh. *Nugget* termasuk ke dalam salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, suatu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini memerlukan waktu pemanasan akhir yang cukup singkat untuk siap disajikan karena produk tinggal dipanaskan hingga matang. *Nugget* adalah makanan yang bergizi, lezat dan dengan bentuk-bentuk yang lucu sangat menarik minat anak-anak (bahkan orang dewasa) untuk mengkonsumsinya. *Nugget* bisa dikonsumsi sebagai cemilan ataupun sebagai lauk (Abustam,2005).

Pada dasarnya *nugget* babi mirip dengan *nugget* ayam ataupun *nugget* lain yang ada di pasaran, perbedaannya terletak pada bahan bakunya. SNI. 01-6683-2002 (BSN, 2002) mendefinisikan *nugget* ayam sebagai produk olahan ayam yang dicetak, dimasak, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

Tabel 1. Persyaratan Nugget Ayam (BSN,2002)

Jenis Uji	Persyaratan
Keadaan:	
- Aroma	Normal
- Rasa	Normal
- Tekstur	Normal
Air (% , b/b)	Maksimal 60
Protein (% b/b)	Minimal 12
Lemak (% ,b/b)	Maksimal 20
Karbohidrat (% ,b/b)	Maksimal 25

Apabila masyarakat di Desa Belahkiuh pada khususnya, mampu memproduksi *nugget* babi dengan kualitas yang baik, maka diharapkan pendapatan rumah tangga dari hasil berternak babi secara sampingan ini dapat ditingkatkan. Selain itu dengan promosi dan pemasaran yang baik, diharapkan *pork nugget* nantinya dapat di jadikan oleh-oleh khas Bali sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat.

METODE PEMECAHAN MASALAH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan melakukan penjajagan mengenai kondisi

peternakan babi di Desa Blahkiuh. Selanjutnya pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada hari Jum'at tanggal 19 September 2008 di Balai Banjar Ulan 1 Desa Blahkiuh Kecamatan Abiansema Kabupaten Badung untuk meningkatkan pengetahuan peternak akan inovasi dan teknologi baru di bidang pengolahan hasil peternakan. Pengabdian ini menerapkan dua metode yaitu, penyuluhan dan penerapan secara langsung. Peserta yang hadir dalam acara pengabdian diberikan penyuluhan tentang agribisnis peternakan serta membahas masalah-masalah yang selama ini dihadapi oleh peternak. Selain itu juga diberikan informasi tentang cara pengolahan daging babi menjadi *nugget* dan analisis ekonominya. Penerapan dilakukan dengan mengadakan praktek pembuatan *nugget* babi oleh ibu-ibu PKK yang hadir dalam acara pengabdian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang diperoleh dari kegiatan penyuluhan yang telah dilaksanakan cukup baik. Hal ini tercermin dari kehadiran peserta pada saat penyuluhan. Pada saat kegiatan penyuluhan seluruh peternak dan anggota PKK Desa yang diundang hadir semua, ditambah staf desa dan masyarakat lainnya yang berminat. Pada saat diskusi semua peserta sangat serius dan bersemangat untuk menyampaikan permasalahan-permasalahan peternakan yang dihadapi sehingga suasana menjadi cukup hangat.

Pada saat kegiatan pelatihan diberikan makalah ringkas yang memuat petunjuk praktis dalam pembuatan *nugget* babi dan analisis ekonominya. Materi yang diberikan dalam kegiatan ini adalah: 1) tentang manajemen agribisnis ternak babi (diberikan oleh Budi Rahayu Tanama Putri,S.Pt.,MM dan NLG Sumardani,S. Pt.,M.Si), 2) cara pembuatan *nugget* babi (diberikan oleh I Nyoman Sumerta Miwada,S.Pt.,MP dan NLG Sumardani,S.Pt.,M.Si), 3) strategi pemasaran *nugget* babi (diberikan oleh Budi Rahayu Tanama Putri,S. Pt.,MM) dan 4) diskusi dan tanya-jawab (Tim). Dari sesi diskusi dan tanya-jawab terlihat peserta sangat antusias mengikuti kegiatan karena tertarik melihat hasil analisis ekonomi yang memberikan laba sebesar 162% (Tabel.2)

Menurut Soekartawi,2002 pendapatan bersih (laba) dan B/C Ratio dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut :

$$Y = TR - TC$$

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

Y = Pendapatan Bersih

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya Produksi

$$B/C \text{ ratio} = \frac{\text{Keuntungan (benefit)}}{\text{Biaya Produksi}}$$

B/C > 1, usaha tersebut layak

B/C < 1, usaha tersebut tidak layak

B/C = 1, usaha tersebut pada posisi BEP

Tabel 2. Total Biaya (*Total Cost*) dalam pengolahan *nugget* babi/1 kg daging.

Fixed cost (Biaya Tetap)	
1. Sewa peralatan/hari	Rp 8.000,-
2. Sewa tempat/hari	Rp 4.000,-
3. Listrik	Rp 8.000,-
4. Air	Rp 4.000,-
5. Bahan Bakar	Rp 12.000,-
Total Fixed Cost (A)	Rp 36.000,-
Variable Cost (Biaya tidak tetap)	
1. Daging babi	Rp 35.000,-
2. Roti tawar	Rp 5.000,-
3. Tepung Kanji	Rp 2.000,-
4. Tepung Maizena	Rp 2.000,-
5. Tepung Panir	Rp 20.000,-
6. Bumbu	Rp 10.000,-
Total Variabel Cost (B)	Rp 74.000,-
Total Cost (A+B)	Rp 110.000,-

Keterangan: Setiap 1 kg daging babi menghasilkan 3,6 kg *nugget* dengan harga jual Rp 80.000/kg.

Tabel 3 Analisis Finansial Pengolahan *nugget* babi/1 kg Daging.

No	Uraian	Nilai
1.	Total Cost (Rp)	110.000
2.	Total Revenue (Rp)	288.000
3.	Laba/Benefit (Rp)	178.000
4.	B/C Ratio	1,62

Laba yang dihasilkan setiap pengolahan 1 kg daging babi adalah Rp 178.000,- dengan B/C ratio sebesar 1,62 yang berarti setiap penambahan cost sebesar Rp 1.000,- maka akan memperoleh benefit sebesar Rp 1.620,- sehingga *home industry nugget* babi tersebut layak dilaksanakan.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Hasil analisis ekonomi menunjukkan bahwa pengolahan daging babi menjadi *nugget* dapat memberikan keuntungan hingga 162%. Kegiatan penyuluhan yang telah dilakukan mendapat respon yang positif dari peserta, mereka menaruh minat mengembangkan usaha *nugget* sebagai usaha keluarga untuk menambah penghasilan.

Saran

Perlu dilakukan pembinaan secara terjadwal dan berkelanjutan kepada peternak yang berminat menerapkan industri rumah tangga *nugget* babi di Desa Blahkiuh sehingga para peternak mengetahui dan mampu menerapkan teknologi dan inovasi yang ada.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, tim penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Udayana yang telah memberikan bantuan dana untuk melaksanakan Pengabdian Kepada Masyarakat, Kepala Desa dan aparat Desa Blahkiuh, dan semua pihak yang telah berpartisipasi dan membantu berlangsungnya kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, Effendi. 2005. *Agroindustri Chicken Nugget. Pelatihan Penerapan HACCP pada Industri Pangan Hewani*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Aswar. 1995. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (Oreochromis Sp.). Skripsi*. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. *Nugget Ayam*. SNI 01-6683. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta
- Gumbira-Sa'id dan A. Harizt Intan. 2001. *Manajemen Agribisnis*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Soekartawi, 2002. *Ilmu Usaha Tani dan Penelitian Untuk Pengembangan Petani Kecil*. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Tanoto, E. 1994. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri*. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.